

Заказ запасных частей

KD 002 2 set



KD 002 3 set



KD 006 2 set



KD 006 3 set



**kalando**

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Дозатор Kalando **KD 002 2 set, KD 002 3 set, KD 006 2 set, KD 006 3 set**



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Kalando (Турция)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С ОСОБОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ НАШЕЙ КОМПАНИИ НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).

**EAC**

## Содержание.

1. Важные положения и предупреждения	2
2. Описание оборудования	3
3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	3
4. Транспортировка и упаковка	4
5. Использование	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6. Обслуживание оборудования	5
7. Условия гарантии	5

*Вы приобрели профессиональное высококачественное оборудование фирмы “Kalando” (Турция), сертифицированное на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE). Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания. Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед использованием оборудования.*

### 1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью оборудования и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакомливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этого оборудования в другую организацию или при повторной установке оборудования в другом подразделении Вашей организации).**

**На момент использования оборудования Вам следует выделить лицо, ответственное за оборудование. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации оборудования. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке оборудования, это позволит Вам использовать в дальнейшем оборудование с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов оборудования из строя.**

- Перед установкой и использованием оборудования, внимательно изучите все положения этой инструкции. **Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам, неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**
- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой оборудования, обязательно убедитесь в безопасности будущих действий для себя и оборудования.
- Устройство оборудования, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Оборудование является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование может привести к тяжелым последствиям: порезам, травмам.
- Оборудование предназначен только для прямого назначения – дозирование пищевых продуктов, поддающихся дозированию;
- Оборудование предназначено для эксплуатации исключительно в закрытом помещении, специально предназначенном для его установки, что должно подтверждаться официально утвержденной строительной документацией, при температурах воздуха от + 10 до + 43 Градусов Цельсия и влажности воздуха, не превышающей 70%. Установка оборудования в помещениях, не предназначенных для этого **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**, и может привести к серьезным повреждениям

персонала, самого оборудования и окружающих строительных элементов и конструкций, фурнитуры, мебели и т.д.

- Любая модификация оборудования или попытки модификации **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ** и ведут к аннулированию гарантии и очень опасны.
- На Ваше оборудование распространяется действие стандартных гарантийных обязательств при условии его правильной установки, эксплуатации и обслуживании. Гарантийные обязательства имеют силу только при условии установки оборудования специалистами нашей организации
- Если Вы принимаете решение самостоятельно подключить, обслужить или отремонтировать оборудование, пожалуйста, примите во внимание, что нам не известна степень компетентности Вашего персонала, самостоятельное проведение работ опасно для жизни, и может привести к дальнейшим более серьезным неисправностям. Еще раз убедительно просим Вас пользоваться услугами нашего квалифицированного персонала.

Установка оборудования допускается исключительно в помещениях, специально спроектированных для этих целей, что должно подтверждаться официально оформленной проектной документацией и соответствующими рабочими чертежами. Эксплуатация оборудования разрешается только по окончании всех видов строительных работ и приемки здания с системой соответствующих инженерных коммуникаций в целом.

## 2. Описание оборудования.

### **KD 002 2 set    дозатор с 2 помпами GN 1/6\*200 мм**

Дозатор для соусов ручной помповый с двумя насосами для дозирования холодных и густых соусов из гастроемкостей объемом 2,5 л ( GN 1/6 глубиной 200 мм). Объем порции дозирования от 0 до 20 мл. Изготовлен из нержавеющей стали. Цвет наконечников на насосах: красный и белый. Основание с гастроемкостями входят в комплект поставки.

### **KD 002 3 set    дозатор с 3 помпами GN 1/6\*200 мм**

Дозатор для соусов ручной помповый с тремя насосами для дозирования холодных и густых соусов из гастроемкостей объемом 2,5 л ( GN 1/6 глубиной 200 мм). Объем порции дозирования от 0 до 20 мл. Изготовлен из нержавеющей стали. Цвет наконечников на насосах: красный, белый, оранжевый. Основание с гастроемкостями входят в комплект поставки.

### **KD 006 2 set    дозатор с 2 помпами, емкости по 2 л**

Дозатор для соусов ручной помповый с двумя насосами для дозирования холодных соусов из цилиндрических емкостей объемом 2 л (диаметр 10см, высота 45,5 см). Объем порции дозирования 20 мл (зависит от силы нажатия). Емкости изготовлены из нержавеющей стали со стеклянными вставками для контролирования количества соуса. Цвет наконечников на насосах: красный и белый. Основание с емкостями входят в комплект поставки.

### **KD 006 3 set    дозатор с 3 помпами, емкости по 2 л**

Дозатор для соусов ручной помповый с тремя насосами для дозирования холодных соусов из цилиндрических емкостей объемом 2 л (диаметр 10см, высота 45,5 см). Объем порции дозирования 20 мл (зависит от силы нажатия). Емкости изготовлены из нержавеющей стали со стеклянными вставками для контролирования количества соуса. Цвет наконечников на насосах: красный, белый, оранжевый. Основание с емкостями входят в комплект поставки.

## 3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружелюбными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных

предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушью, в особенности, пластмассовые пакеты. Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом! **Важно!** Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

#### 4. Транспортировка и упаковка.

Разрешается перевозить машину исключительно в заводской упаковке на крытом грузовом транспорте или в контейнере. **ВНИМАНИЕ – ОБОРУДОВАНИЕ СОДЕРЖИТ ХРУПКИЕ ДЕТАЛИ**, поэтому транспортировка должна производиться соответствующими для этого факта методами и пометками груза.

##### Перемещение машины к месту установки.

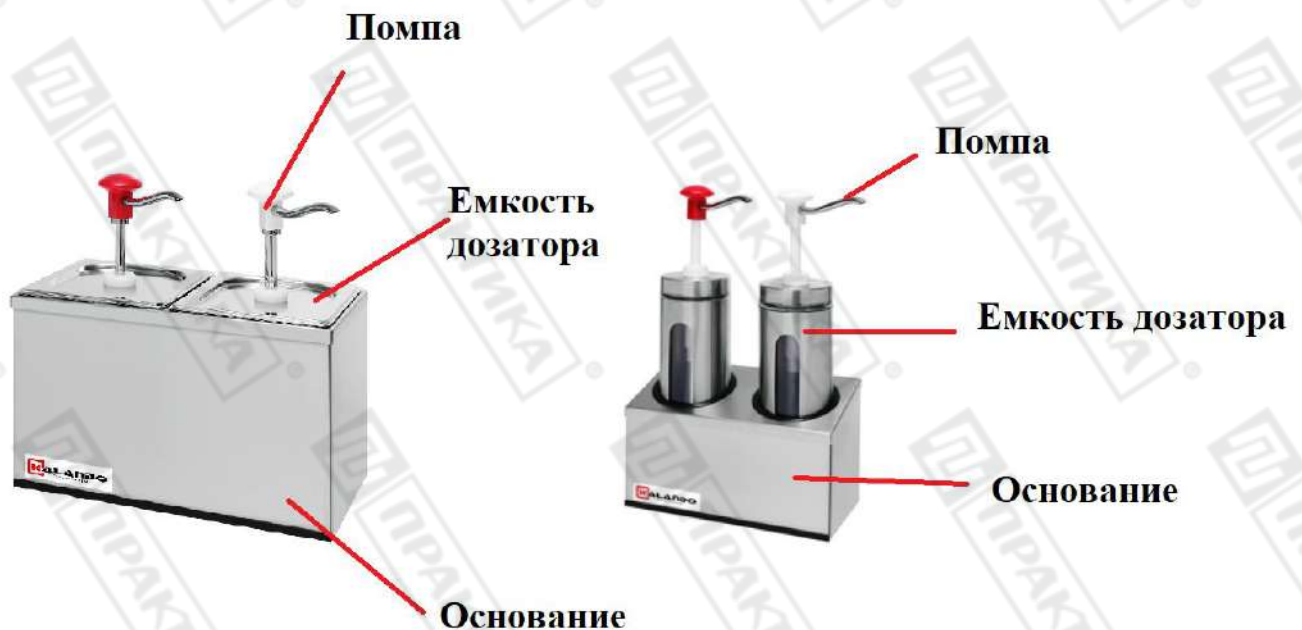
Перемещение машины к месту установки должно осуществляться исключительно в упакованном виде методами транспортировки хрупких грузов.

##### Хранение машины.

Допускается хранение нового оборудования в закрытом складском помещении, предотвращающим прямое попадание на части и корпус оборудования влаги, корродирующих веществ, абразивных материалов. Допустимая температура хранения 0 - +30 Градусов Цельсия. Место хранения должно быть защищено от вибрации. При хранении оборудование должно осматриваться не реже 1 раза в течение 3 месяцев на предмет отсутствия влияния вредных факторов, перечисленных выше.

**НЕОБХОДИМО ПРОЯВЛЯТЬ ОСОБУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ЛЮБОЙ ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ТАК КАК ОБОРУДОВАНИЕ СОДЕРЖИТ ХРУПКИЕ ДЕТАЛИ.**

#### 5. Использование.



- аккуратно извлеките части оборудования из упаковки, **ВНИМАНИЕ ОБОРУДОВАНИЕ СОДЕРЖИТ ХРУПКИЕ ДЕТАЛИ**, в случае наличия трещин в емкости дозатора, эксплуатация запрещена;
- очистите емкость дозатора и помпу, согласно общеутвержденных правил очистки пищевого оборудования;

- наполните емкость дозатора дозируемым продуктом;



- установите трубку в нижнюю часть помпы;
- аккуратно вставьте помпу с трубкой в емкость дозатора;
- аккуратно переместите емкость дозатора в основание, запрещено использования дозатора без помещения в емкость дозатора;
- нажатие на помпу необходимо производить плавно и аккуратно, прямым нажатием вниз с интервалом не менее 5 секунд после последнего нажатия. Не допускается резкие и часты нажатия, нажатия не строго прямо (вниз);
- в случае падения или удара емкости дозатора, дальнейшее дозирование из неё запрещено. Емкость необходимо разобрать и оценить повреждения. В случае наличия трещин в емкости дозатора, её эксплуатация запрещена;
- необходимо соблюдать правила и режимы хранения и утилизации дозируемого продукта.

## **6. Обслуживание оборудования.**

- оборудование должно регулярно очищаться согласно общеутвержденных правил очистки пищевого оборудования;
- очистка должна проводиться с особой осторожностью, особенно очистка хрупких и мелких деталей;
- запрещена чистка в посудомоющей машине и очистка струей воды под давлением, запрещено использование твердых, абразивных и ароматических веществ для очистки;
- запрещено хранение неочищенного или неполностью очищенного оборудования.

## **7. Условия гарантии.**

На ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие.

Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудования. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов оборудования, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.

Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:

- оборудование должно быть введено в эксплуатацию представителями нашей организации;
- обслуживание оборудования должно проводиться представителями нашей организации;

– оборудование должно эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции. Не выполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств. Осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.

Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:

- любых последствий неквалифицированных действий Вашего персонала и или иных пользователей оборудования в отношении оборудования вне зависимости от того, кем, как и при каких обстоятельствах, они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний содержащихся в настоящей инструкции);
- частей и компонентов оборудования, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации оборудования;
- любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;
- любых работ по ремонту и обслуживанию оборудования, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
- частей и деталей оборудования, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
- прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией оборудования или неправильной установкой оборудования.

Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий изложенных выше. Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.

#### Заказ запасных частей

KD 002 2 set



KD 002 3 set



KD 006 2 set



KD 006 3 set

